

#### 4. PEMBAHASAN

Penelitian ini ingin mempelajari karakter fisik dan kimia daging ayam setelah penyimpanan dan mempelajari karakteristik fisik dan kimia daging setelah pemanggangan. Ayam broiler setelah disembelih dan dibersihkan, kemudian disimpan didalam *freezer* sejak 9 Januari 2020. Proses penyimpanan ayam broiler di *freezer* bertujuan untuk menghambat proses pembusukan daging. Penyimpanan dengan suhu rendah akan memperlambat atau menghentikan metabolisme. Suhu yang digunakan pada *freezer* selama penyimpanan berada di angka  $-16^{\circ}\text{C}$ .

Pada 11 Mei 2020, ayam dikeluarkan dari *freezer*, kemudian di *thawing* di suhu kamar selama  $\pm 3$  jam. Karkas ayam kemudian dipotong sesuai kebutuhan dan dipisahkan dari tulang. Daging ayam fillet kemudian disimpan kedalam *chiller*. Daging ayam selanjutnya dipotong dan ditimbang masing-masing sampel seberat 10 gram, lalu dilakukan uji fisikokimia yang selanjutnya di marinasi dengan larutan kombinasi perasan belimbing wuluh dan garam dengan perbandingan tertentu. Referensi formulasi kombinasi larutan marinasi didapatkan setelah dilakukannya uji pendahuluan menggunakan daging ayam yang dibeli dipasar, kemudian dimarinasi dan dipanggang, serta dilakukan uji sensori. Setiap sampel dilakukan 5 kali ulangan dengan tujuan mendapatkan data yang lebih akurat. Setelah dimarinasi selama kurang lebih 24 jam dan disimpan didalam *chiller*, daging ayam dikeluarkan kemudian ditusuk dan dipanggang dalam oven selama 20 menit pada suhu  $100^{\circ}\text{C}$ . Setiap 10 menit daging dibalik agar didapatkan kematangan yang merata. Setelah itu daging didinginkan dan dilakukan uji fisik dan kimia terhadap daging ayam panggang.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penyimpanan beku, dan marinasi mempengaruhi karakteristik fisik dan kimia daging ayam broiler. Aplikasi senyawa komanon deamina dengan dosis berbeda, menghasilkan daging ayam dengan karakteristik berbeda. Begitu juga dengan proses penyimpanan, marinasi, dan proses pemanggangan juga menyebabkan perubahan karakteristik daging. Parameter-parameter yang diukur dalam penelitian ini diantaranya ; kadar protein, tekstur (*hardness*), kadar air, nilai pH dan warna. Diperoleh signifikansi antar perlakuan disetiap variabel, untuk memudahkan

interpretasi perubahan nilai pada setiap tingkat kombinasi perlakuan dari setiap variabel, maka hasil dari setiap variabel diuji secara one way anova.

#### 4.1. Kadar Protein

Protein merupakan senyawa dalam bentuk makromolekul yang berada dalam setiap organisme, karakteristik dari setiap protein berbeda satu dengan yang lainnya. Perlakuan pemberian kromanon deamina pada 3 tingkat konsentrasi dapat memberikan efek peningkatan kadar protein yang berbeda. Peningkatan kadar protein berbanding lurus dengan konsentrasi kromanon deamina yang digunakan. Hal ini sesuai dengan penelitian bahwa aplikasi kormanon deamina dapat meningkatkan kadar protein 1-3% pada daging ayam broiler.

Terdapat berbagai macam cara untuk melakukan pengujian terhadap protein baik secara kualitatif maupun kuantitatif. Untuk pengukuran dengan kuantitatif, dapat dilakukan menggunakan metode Lowry. Dalam uji protein dengan metode Lowry terdapat hal yang perlu diperhatikan seperti penggunaan bahan reagen lowry A dan B yang harus dalam kondisi baru, karena mudah rusak akibat oksidasi, sehingga tempat dan waktu penyimpanan harus tepat. Saat pembacaan absorbansi juga dipilih kuvet yang memiliki tingkat pembacaan absorbansi yang sama (untuk sampel dan blanko) (Harjanto, 2017).

Tabel 1 menunjukkan hasil kadar protein daging paha atas ayam broiler dengan perlakuan 3 tingkat konsentrasi kromanon deamina. Perlakuan konsentrasi kromanon A dengan tanpa penambahan kromanon menghasilkan kadar protein 9,99%. Perlakuan pada konsentrasi kromanon B dengan konsentrasi sebesar 0,25 cc/kg BB mendapatkan kadar protein 9,69%, dan konsentrasi kromanon C dengan konsentrasi sebesar 0,05 cc/kg BB, menghasilkan nilai kadar protein tertinggi yaitu 10,31%. Menurut teori bahwa aplikasi perlakuan kromanon deamina dapat meningkatkan kadar protein 1-3% (Widjaya, 2015).

Pada Tabel 7, terlihat kadar protein daging paha atas setelah pemanggangan, terlihat penurunan kadar protein dengan 3 perlakuan marinasi dan pemanggangan. Penurunan kadar protein juga dapat disebabkan oleh pembekuan daging. Proses pembekuan dapat

mengurangi kadar protein oleh peningkatan kekuatan ion intraseluler yang kemudian terjadi migrasi air. Denaturasi buffer protein akan berdampak pada lepasnya ion  $H^+$ , diakibatkan oleh pembekuan (Akthar, 2013). Minimnya jumlah kadar protein yang didapat juga dapat disebabkan oleh jenis otot dan komposisi kimia pada paha daging. Daging paha memiliki kadar protein lebih rendah karena kandungan kadar air yang lebih tinggi (S. Wattanachant et al., 2004). Selain itu, daging paha memiliki kandungan lemak dan jaringan penghubung, dibandingkan bagian lain.

Dari hasil penelitian pada Tabel 7. diketahui perlakuan marinasi dengan belimbing wuluh dapat menurunkan kadar protein daging ayam pada bagian paha. Kadar protei terendah secara signifikan pada bagian paha didapat konsentrasi kromanon B (0,0025 cc/kg BB) pada konsentrasi marinasi K2 (Belimbing Wuluh 7% ; garam 3%), dengan nilai sebesar 6,62%. Sedangkan pada konsentrasi marinasi K3 (Belimbing Wuluh 5% ; garam 5%), nilai kadar protein yang didapat 10,72%. Nilai kadar protein yang rendah pada daging ayam dapat disebabkan karena proses pengolahannya.

Selama penyimpanan nilai kadar protein masih tinggi, namun pada setelah marinasi dan pemanggangan, kadar protein daging menurun, diduga perlakuan marinasi asam dan garam melarutkan protein sehingga kadar protein menurun. Sedangkan pada konsentrasi marinasi K3 (Belimbing Wuluh 5% ; garam 5%), terjadi penurunan kadar protein namun tidak signifikan. Hal ini dapat disebabkan karena perlakuan garam yang diberikan. Perbedaan konsentrasi garam akan berpengaruh pada struktur protein. Pada konsentrasi rendah, garam akan menyebabkan protein mengalami *salting in*, sehingga protein menjadi lebih mudah larut. Sedangkan pada konsentrasi tinggi, mengalami *salting out* dan protein akan mengendap dan sulit untuk larut (Widiantara et al., 2017).

#### 4.2. Tekstur

Tekstur menjadi salah satu parameter fisik yang paling penting pada kualitas produk daging (Indiarto et al, 2012). Nilai tekstur makanan dapat dianalisis dengan menggunakan metode *Texture Profile Analysis* (TPA), sedangkan alat yang digunakan merupakan *Texture Analyzer*. Nilai yang didapatkan dari *Texture Analyzer* dapat berupa *springiness*,

*cohesiveness*, dan *hardness*. Nilai *hardness* merupakan nilai puncak maksimum pada tekanan pertama seperti saat gigitan yang dilakukan oleh mulut.

Nilai *hardness* didapatkan saat gaya diberikan pada objek, yang kemudian menimbulkan perubahan bentuk fisik pada objek tersebut. Satuan yang biasa digunakan dalam nilai *hardness* adalah kg, g, atau N. Nilai tekstur dipengaruhi jumlah jaringan pada daging, diantaranya jaringan ikat, jaringan adiposa dan serat otot. Jaringan ikat yang lebih banyak akan menghasilkan daging lebih keras (Widjaya, 2015). Nilai *springiness*, *cohesiveness*, dan *hardness* dapat dipengaruhi oleh kadar air, semakin tinggi kadar air daging maka tekstur daging akan semakin empuk.

Kadar lemak juga berpengaruh terhadap kekerasan, kadar lemak yang tinggi menjadikan daging lebih empuk. Sedangkan daging dengan nilai pH tinggi cenderung memiliki keempukan lebih rendah. Daging paha ayam memiliki tingkat kekerasan rendah, jika teksturnya keras dapat dipengaruhi kolagen yang merupakan jaringan penghubung yang membentuk ikatan silang sehingga meningkatkan kekerasan daging.

Pada tabel 10, menunjukkan aplikasi kromanon deaminan menghasilkan tekstur (*hardness*) yang cukup tinggi berkisar antara 1158,50 gf hingga 1808,56 gf. Nilai tinggi ini dapat dipengaruhi oleh kadar protein yang bertambah, sedangkan kadar lemak berkurang. Kromanon deamina dapat meningkatkan kadar protein pada ayam (Widjaya, 2015), semakin tinggi konsentrasi kromanon maka dihasilkan tekstur yang semakin keras. Hasil penelitian pada Tabel 14 menunjukkan bahwa aplikasi marinasi menghasilkan tekstur (*hardness*) daging paha atas yang dipanggang lebih rendah. Penurunan nilai *hardness* daging terjadi secara signifikan sebanding dengan peningkatan jumlah konsentrasi aplikasi kromanon deamina.

Penurunan nilai tekstur (*hardness*) dapat diakibatkan oleh penyimpanan ayam dalam *freezer*. Faktor utama yang penting dalam penyimpanan dalam *freezer* adalah proses pembekuan. Selama penyimpanan dalam *freezer*, suhu dingin menyebabkan terbentuknya kristal es dalam jaringan daging. Kristal es akan merusak struktur fisik pada daging dan komponen miofibril akan terpecah sehingga tekstur pada daging menjadi lebih rendah (empuk) (Afrianti et al., 2013).

Setelah dilakukan marinasi dan pemanggangan daging ayam dalam oven, hasil menunjukkan bahwa kombinasi aplikasi marinasi belimbing wuluh dan garam mempengaruhi nilai tekstur (*hardness*) pada daging ayam. Pada tabel 8, konsentrasi



marinasi K2 (Belimbing Wuluh 7% ; garam 3%) menghasilkan *hardness* 1829,09 gf, sedangkan pada konsentrasi marinasi K3 (Belimbing Wuluh 5% ; garam 5%) didapatkan nilai *hardness* 1838,50 gf.

Peningkatan nilai tekstur berbanding lurus dengan peningkatan kadar garam dalam marinasi. Perlakuan peningkatan konsentrasi garam akan menyebabkan daging lebih kering karena menurunnya kadar air, hal ini diakibatkan oleh sifat penggunaan garam yang higroskopis sehingga menyerap molekul air dari lingkungannya (Tampubolon et al., 2007). Molekul air yang terserap oleh garam, menyebabkan nilai *hardness* meningkat.

#### 4.3. Kadar Air

Air dalam daging menjadi komponen terbesar dalam daging, serta menjadi salah satu komponen yang penting. Setiap bahan pangan seperti daging, juga memiliki jumlah kandungan air yang berbeda. Jumlah kandungan air pada daging akan berpengaruh kepada sifat fisika dan kimianya. Air didalam daging dapat berikatan dengan protein dan lemak yang kemudian akan memberikan efek pada tekstur daging sendiri (Winarso, 2003). Metode dalam pengolahan pangan seperti metode marinasi menggunakan air sebagai media dapat mempengaruhi kadar air dari produk olahan (Suharyanto, 2007). Air didalam daging dapat berbentuk terikat dan air bebas. Air yang terikat dalam otot akan bersatu dengan protein, sedangkan air bebas ditahan oleh membran protein secara mekanik (Praseptianga et al., 2016).

Kandungan air dalam daging paha ayam dari ketiga sampel berbeda karena kandungan kromanon yang berbeda. Perbedaan nilai kadar air pada daging ayam tanpa perlakuan dengan daging ayam dengan perlakuan dapat disebabkan oleh beberapa faktor. Umur ayam, jenis ayam dan konsumsi air minum dan nutrien dari pakan (Estencia *et al.*, 2012). Pada tabel 8, tampak kadar air berkisar antara 74,61% hingga 74,97% pada dosis kromanon yang berbeda-beda. Daging pada bagian paha memiliki kadar air yang tinggi disebabkan karakteristik struktur otot yang berbeda dengan bagian lain. Otot pada paha memiliki pemanfaatan dan fungsi untuk aktivitas tinggi sehingga dibutuhkan energi yang lebih besar, sehingga kandungan glikogen lebih rendah sedangkan lemak lebih tinggi yang digunakan untuk energi.

Pada konsentrasi marinasi K1 (kontrol) dan K2 (Belimbing Wuluh 7% ; garam 3%), didapatkan kadar air tertinggi pada konsentrasi kromanon C (0,05 cc/kg BB) sebesar 15,64% dan 16,82%, sedangkan pada marinasi K3 (Belimbing Wuluh 5% ; garam 5%), didapatkan kadar air tertinggi pada konsentrasi kromanon B (0,025 cc/kg BB) sebesar 15,18%. Peningkatan ini diakibatkan penggunaan kromanon dapat menurunkan kadar lemak sehingga dapat meningkatkan kadar air dalam daging. Hal ini sesuai dengan teori bahwa kadar air dan kadar lemak memiliki hubungan yang negatif (Handria, 2015). Sedangkan pada konsentrasi kromanon A (kontrol) dan kromanon B (0,025 cc/kg BB) pada konsentrasi marinasi K1 (kontrol) dan K2 (Belimbing Wuluh 7% ; garam 3%) mengalami penurunan yang tidak signifikan. Penurunan kadar air pada paha yang tidak signifikan diakibatkan penimbunan lemak pada otot dengan banyak aktivitas seperti paha ayam (Winarso, 2003).

Selama proses marinasi daging dalam larutan, maka terjadi transpor pasif larutan marinasi ke daging secara osmosis (Nurwantoro *et al.*, 2011). Garam biasa digunakan dalam metode pengawetan makanan, hal tersebut juga berlaku pada daging karena sifatnya yang dapat mengurangi kadar air dalam daging sehingga dihasilkan daging yang stabil. Selain itu, garam memiliki sifat paku, sehingga dapat menyerap air dari bahan makanan tersebut, dan dihasilkan kadar air yang lebih rendah (Tampubolon *et al.*, 2007). Hal ini sesuai dengan hasil pada Tabel 8, bahwa konsentrasi marinasi K3 (Belimbing Wuluh 5% ; garam 5%) menghasilkan nilai kadar air 12,62% lebih rendah dibandingkan konsentrasi marinasi K2 (Belimbing Wuluh 7% ; garam 3%) menghasilkan nilai 15,18%.

Meningkatnya kadar air pada konsentrasi marinasi K2 (Belimbing Wuluh 7% ; garam 3%) disebabkan faktor nilai pH yang rendah maka ruang protein akan meningkat sehingga daya ikat air daging meningkat karena molekul bermuatan positif dalam daging tolak menolak sehingga struktur jaringan daging melonggar. Nilai pH yang lebih rendah dari titik isoelektrik protein daging, menghasilkan muatan positif sehingga menolak miofilamen dan memberi ruang untuk molekul air dapat masuk (Pradana *et al.*, 2020).

#### 4.4. Nilai pH

Nilai pH pada daging memiliki hubungan erat dengan nilai kualitas fisik. Pada daging ayam kadar air dapat mempengaruhi tinggi atau rendahnya nilai pH. Nilai standar pH daging ayam berkisar 5,4-5,8 (Pradana et al, 2020). Setelah pemotongan hewan mengalami kehilangan darah yang menyebabkan suplai oksigen berhenti sehingga metabolisme sel menjadi anaerobik. Metabolisme anaerobik berjalan lambat, yang menjadikan suplai ATP menurun, sehingga menghasilkan asam laktat.

Nilai pH saat proses *post mortem* dipengaruhi jumlah produksi asam laktat dari proses glikolisis anaerob. Proses glikolisis akan berhenti saat glikogen terdepleksi yang disebabkan kelaparan, stres, kelelahan hewan sebelum pemotongan (Komariah et al., 2009). Pada tabel 3, dapat dilihat bahwa daging ayam setelah penyimpanan mendapatkan nilai pH berkisar 6,17 hingga 6,27, nilai pH tertinggi didapat oleh konsentrasi kromanon C (0,05 cc/kg BB). Nilai pH tinggi pada paha ayam, karena otot paha aktif bergerak sehingga menurunkan konsentrasi glikogen otot setelah disembelih (Kokoszynski et al., 2013). Saat kadar glikogen menurun maka pembentukan asam laktat menurun sehingga nilai pH meningkat.

Perubahan nilai pH pada daging ayam dipengaruhi laju glikolisis, kadar glikogen pada otot, dan perlakuan sebelum pemotongan (Winarso, 2003). Sehingga perlakuan senyawa kromanon pada daging paha atas, tidak memiliki pengaruh yang nyata terhadap nilai pH.

Pada pengaruh marinasi semakin tinggi konsentrasi larutan asam yang digunakan, maka tingkat penurunan nilai pH akan semakin besar. Hasil pengujian pada tabel 6, konsentrasi marinasi K2 (Belimbing Wuluh 7% ; garam 3%), pH berkisar 6,17. Kecepatan penurunan pH dapat juga dipengaruhi faktor lingkungan seperti temperatur. Saat temperatur meningkat maka nilai pH akan menurun lebih cepat (Wiradimadja et al., 2015).

Denaturasi protein akan berpengaruh pada daya ikat air yang menurun dan terlepasnya gugus asidik dari struktur protein. Kadar air dan gugus asidik dalam protein akan semakin berkurang akibat pemanasan, sehingga nilai pH daging ayam meningkat (Winarso, 2003). Hal ini sesuai dengan hasil pengujian, pada tabel 9, terlihat pada konsentrasi marinasi K3 (Belimbing Wuluh 5% ; garam 5%) didapatkan nilai berkisar 6,44 hingga 6,59. Proses

pemasakan daging ayam dapat meningkatkan nilai pH disebabkan perubahan struktur protein oleh faktor panas saat pemasakan (Pradana et al, 2020)

#### 4.5. Warna

Warna daging ayam dapat dipengaruhi oleh pigmen. Pigmen pada daging terdiri dari dua macam protein yaitu mioglobin pada pigmen otot dan haemoglobin pada pigmen darah. Warna otot merah maupun putih dipengaruhi oleh konsentrasi mioglobin (Dadgar, 2010). Warna dapat diukur dengan bantuan alat Chromameter CR-300, prosedurnya dengan menghidupkan *colour reader*, dengan *colour space*  $L^*a^*b^*$ . Terdapat 3 dimensi warna, yaitu L untuk kecerahan bernilai 0 (hitam gelap) hingga 100 (putih terang),  $a^*$  untuk warna kromatik campuran merah-hijau bernilai  $+a^*$  dari 0 hingga +100 (warna merah) dan nilai  $-a^*$  dari 0 hingga -80 (warna hijau). Nilai  $b^*$  untuk warna kromatik campuran biru-kuning bernilai  $+b^*$  dari 0 hingga +70 (warna biru) dan  $-b^*$  dari 0 hingga -70 (warna kuning) (Rohim et al., 2016).

Hasil uji warna pada daging paha atas ayam setelah penyimpanan dapat dilihat pada tabel 9, 10, dan 11. Setelah penyimpanan warna pada daging paha ayam mengalami penurunan nilai L, peningkatan nilai  $a^*$  dan peningkatan nilai  $b^*$ . Pada nilai L dapat terjadi penurunan diakibatkan nilai pH yang semakin rendah yang menyebabkan warna lebih gelap. Penyimpanan juga akan merubah myoglobin berwarna merah gelap teroksidasi menjadi oxymyoglobin berwarna merah cerah sehingga nilai  $a^*$  menurun. Pada nilai  $b^*$  meningkat karena memiliki hubungan negatif dengan nilai L.

Pada tabel 9 menunjukkan perlakuan dosis kromanon B (0,025 cc/kg BB) pada konsentrasi marinasi K1 (kontrol) dan K3 (Belimbing Wuluh 5% ; garam 5%) menghasilkan nilai  $L^*$  tertinggi yaitu 55,92 dan 56,63, sedangkan perlakuan dosis kromanon C (0,05 cc/kg BB) pada konsentrasi K2 (Belimbing Wuluh 7% ; garam 3%) menghasilkan nilai  $L^*$  terendah yaitu 51,77. Hasil ini menunjukkan nilai  $L^*$  paha ayam semakin menurun seiring penambahan dosis kromanon deamina, namun tidak signifikan. Menurut teori, semakin rendah nilai pH maka warna yang dihasilkan pada daging akan semakin cerah (Fletcher, 1999). Perbedaan pada teori ini dapat disebabkan karena warna daging paha dipengaruhi struktur serat otot dan pigmen. Daging pada paha tersusun oleh 75% serat otot putih dan



dan 25% serat otot merah yang menjadikan warna pada daging paha cenderung gelap (Dadgar, 2010).

Pada tabel 10 menunjukkan perlakuan konsentrasi kromanon berbeda tingkat menghasilkan nilai  $a^*$  yang beragam pada tingkat konsenstrasi marinasi yang berbeda pula. Pada konsentrasi marinasi K1 (kontrol) dan K2 (Belimbing Wuluh 7% ; garam 3%) didapatkan nilai  $a^*$  tertinggi pada konsentrasi kromanon A (0 cc/kg BB). Pada konsentrasi marinasi K3 (Belimbing Wuluh 5% ; garam 5%) didapatkan nilai  $a^*$  tertinggi pada konsentasi kromanon C (0,05 cc/kg BB). Perubahan nilai  $a^*$  dapat diakibatkan proses penyimpanan, sehingga kandungan mioglobin berwarna merah gelap teroksidasi menjadi oxymyoglobin dengan warna yang lebih cerah (Mead, 2004). Proses penyimpanan dengan pembekuan, juga dapat menyebabkan molekul myoglobin terdenaturasi sehingga rentan autooksidasi lalu dapat memudahkan warna (Akhtar et al., 2013).

Pada tabel 11 menunjukkan perlakuan konsentrasi kromanon berbeda tingkat menghasilkan nilai  $b^*$  yang beragam pada tingkat konsenstrasi marinasi yang berbeda pula. Pada konsentrasi marinasi K1 (kontrol) dan K3 ((Belimbing Wuluh 5% ; garam 5%) didapatkan nilai  $b^*$  tertinggi pada konsentrasi kromanon B (0,025 cc/kg BB). Pada konsentrasi marinasi K2 (Belimbing Wuluh 7% ; garam 3%) didapatkan nilai  $b^*$  tertinggi pada konsentrasi kromanon A (0 cc/kg BB). Daging bagian paha memiliki warna yang lebih gelap yang dipengaruhi faktor kadar myoglobin didalamnya yang lebih tinggi sehingga nlai  $b^*$  yang didapatkan lebih tinggi

Hasil menunjukan bahwa setelah proses pemasakan, daging bagian paha mengalami peningkatan kemudian penurunan nilai L, penurunan nilai  $a^*$ , dan peningkatan nilai  $b^*$ . Hal ini dapat dipengaruhi proses pengolahan yang secara signifikan dapat menurunkan nilai L, menurunkan nilai  $a^*$ , dan meningkatkan nilai  $b^*$  (Fletcher et al., 2000). Suhu tinggi yang digunakan selama pemanggangan dapat menyebabkan denaturasi sehingga struktur dari protein berubah.

Saat protein terdenaturasi maka akan lebih mudah untuk menghamburkan cahaya yang mengakibatkan pemantulan cahaya menjadi lebih baik, dan dihasilkan warna daging

menjadi lebih cerah (Latif, 2010). Molekul myoglobin juga dapat terdenaturasi dengan suhu berisar 80-85°C, sedangkan suhu proses pemanggangan 200°C sehingga dapat menyebabkan myoglobin terdenaturasi dan menghamburkan cahaya (Saowakon Wattanachant, 2008).

Berdasarkan hasil penelitian yang diperoleh, perlakuan pemberian dosis kromanon memang meningkatkan kadar protein dalam daging segar. Namun, suhu thawing kamar berakibat kualitas daging ayam menurun. Saat proses pembekuan akan terbentuk kristal es yang merusak mikrostruktur daging dan menyebabkan ion intraseluler berpindah menuju ekstraseluler sehingga protein larut dalam air. Hal ini terjadi pula pada proses marinasi dimana protein pada daging sebagian keluar dan larut karena menempel dengan larutan marinasi sehingga perbedaan kadar protein tidak teramati.

